


PICA-PICA

Ensalada de brotes tiernos, crudité de verduras y vinagreta de mostaza   

Tabla de embutidos artesanos de Cal Tomàs (sin gluten, sin lactosa, sin aditivos)  

Tabla de quesos asturianos y catalanes de pequeños productores   

Anchoas del cantábrico sobre pan dulce de escanda y queso La Peral 

Carpaccio de remolacha con langostinos, yogurt, frambuesas y pistachos verdes 

Corvina marinada con aguacate, bloody mary y pico de gallo 

Carpaccio de Black Angus con tirabeques, queso Rey Silo y helado de mostaza antigua

Terrina de foie con texturas de maíz y caramelo de aceitunas negras

Fondue de parmesano con langostinos y trigueros

Croquetas caseras de jamón ibérico de bellota o de boletus 

Pescaito de las lonjas catalanas, frito a la andaluza

Buñuelos con bacalao de Perelló con all-i-oli de miel

“Patatinas” al cabrales con praliné de avellanas   

Nuestras “Patatinas” bravas, bravísimas   

Girgolas de castaño del pirineo, de cultivo ecológico, salteadas sobre emulsión de boletus   

* Todos nuestros platos son para compartir

* Todos nuestros platos están elaborados con aceite de oliva

* Todas nuestras carnes son de proximidad y/o de pequeño productor, alimentadas y criadas de forma natural y respetuosa con el medio ambiente.

 Platos Slow Food, Km0

 Platos sin Gluten

 Platos aptos para Vegetarianos

 Platos aptos para Veganos

NUESTROS PLATINOS

Parrillada de verduras de temporada y salsa “rawmesco”  

“Gnocchi” de patata y queso ecológico de Vare con trufa de temporada  

Arroz Venere con mini verduras y una emulsión de aguacate y cilantro   

Arroz “del senyoret” con pescado de temporada y all-i-oli de ajo negro

Bacalao confitado con curry y caviar de coco 

Pulpo gratinado con queso Gamoneu D’onaio, ajada y cremoso de patata  

Morcilla con chipirones y el jugo asado de su tinta 

Dados de solomillo de vaca vieja al cabrales, todo un clásico...  

Solomillo asado con tomate confitado, yogur y mantequilla de especias  

Picantón asado con setas, cefalópodos y piñones 

Entrecôte de vaca vieja con brasas comestibles (300gr.) 

PANES

Pan con tomate Cesta de panes Pan con tomate sin gluten de elaboración artesanal 

LLAMBIOTAES

Crema Catalana con sorbete de piña 

“Casadielles” con helado de romero

Nuestra “Selva Negra”

Nube de chocolate blanco, pistachos y helado de queso de cabra

Arroz con leche Asturiano 